Manual do Usuário

FORNO DE EMBUTIR
Modelo: FOEGE060L1B2ES

imaginação em ação

Parabéns! Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE.

Isto para nós é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

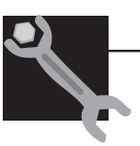
A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus consumidores.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE, sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha.

Estamos felizes em ter um produto GE fazendo parte de sua família.

IMPORTANTE!



Instalação

Para sua segurança e para o bom funcionamento do seu novo Forno de Embutir GE , é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instruções de Operação e obtenha maiores detalhes sobre como proceder ao instalar seu novo Forno de Embutir.

ATENÇÃO : A primeira instalação é gratuita e feita por nossos Postos Autorizados. Verifique na lista anexa dos Postos Autorizados e procure o mais próximo de sua residência.

Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra

A comprovação da data de compra original é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui os números de série e modelo do Forno de Embutir GE

Modelo N° _____

Série N° _____

GE e Você:
Uma Parceria de Serviços

Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este Manual com Atenção

Este manual contém muitas informações úteis sobre o uso e a manutenção do seu Forno de Embutir GE. Um pouco de cuidado preventivo pode significar grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu Forno de Embutir GE.

Leia o capítulo "Antes de chamar o Serviço Autorizado"

Examine primeiro a nossa tabela de "Dicas para a Solução de Problemas" e, talvez, nem precise chamar a assistência técnica.

Caso necessite de Serviços

Consulte a lista anexa da nossa Rede de Serviços Autorizada GE e chame, com a Nota Fiscal em mãos, o posto mais próximo de sua residência.

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0114 - Ligação Local.

Demais localidades: 0800-115151 - Ligação Gratuita.

que funciona de segunda a sexta feira, das 8:00 às 17:00 horas e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir contate-nos pelo nosso "e-mail": sacge@mabebr.com.br. Teremos prazer em atendê-lo.

ÍNDICE

SEGURANÇA 4
Instruções de segurança 4
Desembalagem 6
Disponibilidade do produto 6
INSTALAÇÃO 7
Partes e acessórios do Forno de Embutir GE 7
Instalação do forno de embutir 8
Instalação elétrica 8
Preparação 9
OPERAÇÃO 10
Programador eletrônico/Ajustando a hora 10
Timer/Operação semi-automática 10
Operação automática/Cancelamento de ajustes 11
Alteração do bip do timer 11
Forno com circulação automática de ar 12
Possíveis ajustes do botão de funções do forno 12
Aquecimento rápido do forno 13
Uso do grill 14
Uso da rotisserie 14
Assando no forno-Informações práticas 15
Bolos 15
Assar carne 16
Grelhar 17
Ventilador com grelhar 17
Manutenção e cuidados 18
Substituição da lâmpada 18
Desmontagem dos trilhos laterais 18
Retirada da porta 19
Retirada do painel de vidro 19
Inspeções regulares 19
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 20
Antes de chamar a Assistência Técnica 20
SERVIÇOS AO CONSUMIDOR 21
Especificações Técnicas 21
Esquema elétrico 21
Certificado de Garantia 22

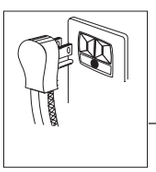
Instruções de segurança.

Leia todas as instruções antes de usar seu Forno de Embutir GE.

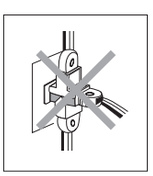
CUIDADO!
Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme o descrito neste Manual. Ao utilizar seu Forno de Embutir GE, adote as medidas de precaução descritas abaixo .

Precauções de segurança

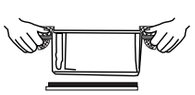
- O Forno de Embutir GE deve ser adequadamente instalado e aterrado por um instalador habilitado da Rede Autorizada GE de acordo com as Instruções de Operação. Quaisquer ajustes e reparos devem ser executados somente por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- Não use o forno na eventualidade de uma falha técnica. Desconecte o forno da tomada elétrica e chame o Serviço Autorizado. Não tente consertar ou substituir qualquer parte do seu Forno de Embutir GE a menos que claramente recomendado neste manual. Todo e qualquer conserto ou manutenção deve ser feito por técnico habilitado.
- Informe-se também da localização do disjuntor onde está alimentado o seu Forno de Embutir quando necessitar desligá-lo.
- Antes de fazer qualquer reparo ou conserto ou limpeza, DESCONECTE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO DO FORNO DE EMBUTIR GE NO PAINEL DE DISTRIBUIÇÃO DA RESIDÊNCIA retirando o fusível ou desligando o disjuntor. Certifique-se de que todas as superfícies estão frias.



- Ligue seu forno a uma tomada elétrica exclusiva e aterrada de 220Vc.a. Antes de ligar seu forno, verifique se a voltagem da tomada elétrica onde será ligado é igual à voltagem indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue, no cabo de força. Não utilize extensões ou conectores tipo "T"(benjamim").



- Retire o cabo de força da tomada elétrica, sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- Jamais desconecte o cabo de força da tomada elétrica puxando-o pelo fio. Quando for preciso desconectá-lo, puxe-o pelo plugue. Não prenda, torça ou amarre o cabo de força.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído, para isto, entre em contato com o serviço autorizado GE.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância se o forno está quente ou em funcionamento. Nunca permita que elas sentem ou permaneçam em qualquer parte do forno.
- Não permita que ninguém suba, permaneça ou se pendure na porta do forno. Eles podem danificar o forno ou sofrer danos pessoais. Não coloque panelas com mais de 15kg na porta aberta do forno.
- Não armazene materiais inflamáveis no interior do forno.
- Mantenha sempre cortinas ou ornamentos afastados a uma distância segura do forno.
- Seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre o forno. Materiais inflamáveis podem se incendiar se entrarem em contato com uma unidade quente e poderão causar sérias queimaduras.



- Para manusear panelas use apenas panos que estejam secos - panos úmidos ou encharcados sobre superfícies quentes podem causar queimaduras devido o vapor gerado. Não deixe que os panos entrem em contato com uma unidade de superfície quente do forno.
- Mantenha panos de pratos, pegadores de panelas e outros panos seguramente afastados do forno.
- Mantenha utensílios de plástico, de madeira e alimentos enlatados seguramente afastados do forno.
- Para sua segurança, nunca use o forno para aquecer o ambiente.
- Não deixe gordura ou outro material inflamável se acumular perto do forno.
- Certifique-se de que o forno esteja firmemente instalado em um gabinete o qual deverá estar seguramente preso à estrutura da casa. Não permita que ninguém suba, permaneça ou se pendure na porta do forno.
- Não use água sobre gordura. Gordura em chamas pode ser abafada cobrindo-a com bicarbonato de sódio ou, se disponível com um extintor de pó químico seco ou de espuma. As chamas num forno de embutir podem ser controladas totalmente fechando-se a porta do forno e desligando o mesmo.

- Não toque nas superfícies internas do forno; elas podem estar suficientemente quentes para produzir queimaduras. Durante e após o uso, não toque ou deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato com qualquer parte interna do forno; espere um tempo suficiente para o esfriamento.
  Potencialmente, superfícies quentes incluem as áreas de ventilação do forno e superfícies próximas das aberturas incluindo aquelas ao redor da porta, extremidades da janela da porta e peças metálicas de acabamento da porta.
- Lembre-se: a superfície interna do forno pode estar quente quando se abre a porta.
- Ao cozinhar carne de porco, siga corretamente as instruções e sempre a cozinhe até que a temperatura interna da carne seja de pelo menos 77°C. Isso garante que, na remota possibilidade da presença de triquina na carne, esta será morta e a carne estará em condições de ser ingerida.
- Não deixe produtos a base de papel, utensílios de cozinhar ou alimentos no forno quando este não estiver em uso.
- Depois de grelhar, sempre retire o recipiente da grelha fora do forno e limpe-o. A gordura que foi deixada nesse recipiente pode pegar fogo na próxima vez em que você for usá-la.
- Nunca deixe jarras ou recipientes de gordura no interior ou próximo do forno.
- Limpe apenas as peças listadas na seção Limpeza e Manutenção.
- Não use papel de alumínio para forrar o fundo do forno. A colocação inadequada de papel de alumínio pode causar risco de choque elétrico ou fogo.
- Afaste-se do forno ao abrir a porta do mesmo. O ar quente ou vapor que escapa pode provocar queimaduras.
- Não aqueça recipientes fechados de alimentos. Pode se acumular pressão suficiente para explodir o recipiente.
- Mantenha o duto de ventilação do forno desobstruído.
- Mantenha o forno isento de acúmulo de gordura.
- Coloque as prateleiras do forno na posição desejada quando o forno estiver frio. Se precisar manusear as prateleiras enquanto as mesmas estiverem quentes, não deixe que as luvas de proteção para manuseio entrem em contato com os elementos de aquecimento do forno.
- Nunca deixe aberta a porta do forno se você não está acompanhando o funcionamento do forno. Se você estiver frigindo qualquer alimento no forno não o deixe sem sua supervisão. Óleo e gordura poderão incendiar-se por causa do sobre-aquecimento ou fervura.
- Para se levantar alimentos pesados puxe a prateleira para fora, até o ponto de parada. É também uma precaução contra queimaduras que poderiam resultar por causa do contato com as superfícies quentes da porta ou das paredes do forno.
- Quando usar sacos para cozinhar ou assar alimentos no forno, siga as instruções do fabricante.

Importante:

- ***Antes de trocar a lâmpada, retire o plugue do cabo de alimentação da tomada.***
- ***Não utilizar, na limpeza do seu forno de embutir equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplicar jatos de água sobre o produto.***
- ***A vedação do forno NÃO deve ser removida para limpeza pois isso pode danificar o produto.***
- ***Não permita o uso ou utilização do forno por pessoas que não estejam familiarizadas com ele.***

Desembalagem

A embalagem utilizada para transporte permite a proteção da unidade contra quaisquer danos. Depois de desembalar o produto, jogue fora todos os elementos da embalagem, em local apropriado para não causar danos ao ambiente.

Todos os materiais usados para a embalagem são 100% recicláveis, identificados com o símbolo adequado e não causam danos ao ambiente.

CUIDADO:

- ***Durante a desembalagem, os materiais retirados (sacos de polietileno, peças de poliestireno, etc) deverão ser mantidos afastados de crianças.***

Disponibilidade do produto

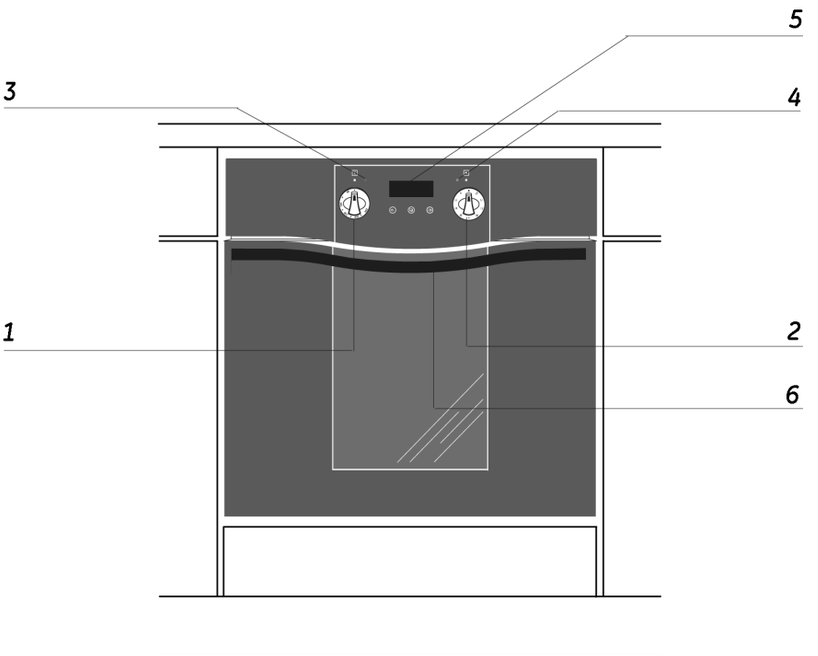
Produtos usados não deverão ser jogados fora no seu lixo comum, mas entregues a um centro de coleta e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. O ícone exibido no produto, o manual do usuário ou a embalagem indicam que ele é adequado para reciclagem.

Os materiais utilizados neste produto são recicláveis e etiquetados com informação respectiva. Por meio de reciclagem de materiais ou outras peças de produtos usados você estará contribuindo para a proteção de nosso ambiente.

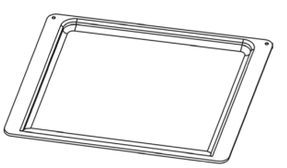
As informações de centros de coleta e reciclagem para produtos usados serão encontradas nos órgãos responsáveis da autoridade local.

GUARDE E SIGA ESTAS INSTRUÇÕES

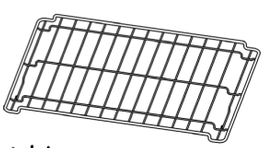
Partes e acessórios do Forno de Embutir GE



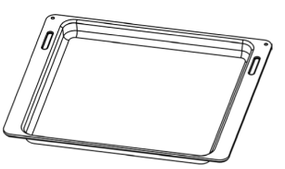
1 Botão de controle de temperatura
2 Botão de seleção de função do forno
3 Luz vermelha do sinal de regulação de temperatura
4 Luz amarela do sinal de operação do forno
5 Programação eletrônica
6 Puxador da porta do forno



*Bandeja para assar**

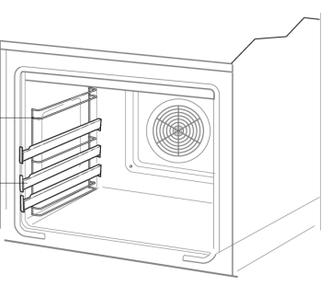


Prateleira para escoar gordura dos assados



Bandeja para churrasco

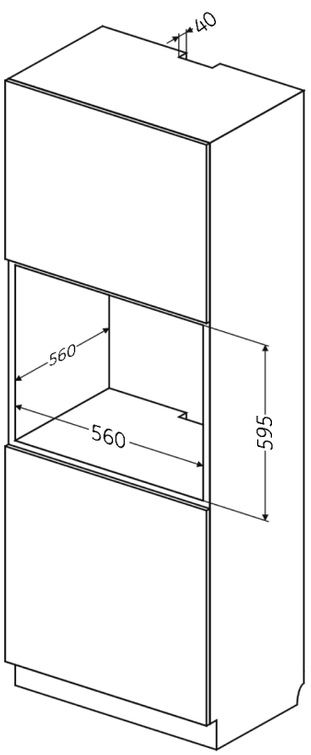
Espeto e moldura para rotisserie



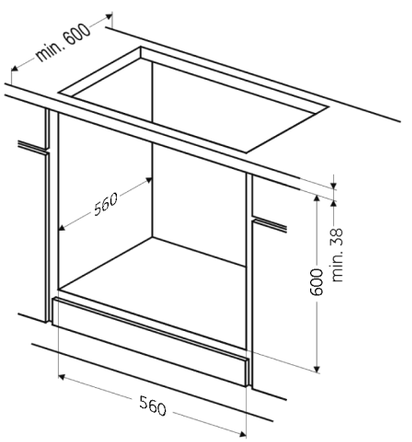
etrodoméstico
senho.

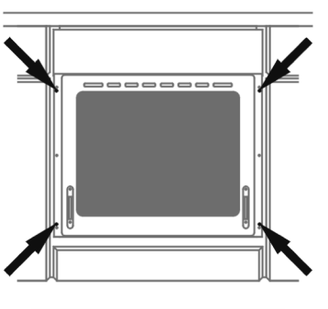
Instruções de instalação

Instalação do forno de embutir



- A área da cozinha deverá ser seca e ventilada e além disso, dispor de equipamentos que forneçam ventilação eficiente. Ao instalar o forno, deverá ser assegurado que todos os elementos de controles tenham fácil acesso.
- Este é um forno de embutir tipo-Y o que significa que a parte traseira e uma das laterais poderão ser posicionadas próximas de um móvel alto ou uma parede. O revestimento ou acabamento usado no móvel de encaixe do forno deverá dispor de uma aplicação de adesivo resistente a temperatura (100°C). Isso evitará a deformação da superfície ou descolamento do recobrimento.
- Exaustor ou coifa deverá ser instalada de acordo com as instruções do fabricante.
- As aberturas para o encaixe do forno deverão obedecer às dimensões indicadas nos diagramas abaixo.
- Certifique-se de que a alimentação geral esteja desligada e então conecte o forno.
- Insira completamente o forno na abertura cuidando para que os quatro (4) parafusos indicados no diagrama não caiam.





Instalação elétrica

- O forno foi projetado para operar com alimentação monofásica AC de 230Vc.a, 60Hz e dispõe de 1,5m de fiação para conexão com seção de 3x1,5mm2 com plugue incluindo pino terra.

- A tomada elétrica deverá dispor de pino terra e, depois do posicionamento do forno, será necessário que ela esteja acessível ao usuário.

- Antes de conectar o forno à tomada, verifique se:
  - o fusível e a alimentação de eletricidade tem capacidade suficiente para suportar as exigências de carga do forno,
  - a alimentação de eletricidade dispõe de um sistema de aterramento eficiente que satisfaz as exigências de padrões atuais e suas disposições,
  - o plugue está posicionado em local de fácil acesso.

Importante!

Para evitar danos pessoais ou materiais, se o cabo de alimentação fixo estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, pelo Serviço Autorizado GE ou por pessoal qualificado.

Preparação

Antes do primeiro uso

- Remova a embalagem, limpe o interior do forno.
- Retire e lave os acessórios do forno com água morna e um pouco de detergente neutro.
- Ligue a ventilação do ambiente ou abra uma janela.
- Aqueça o forno (a uma temperatura de 250°C por aproximadamente 30 minutos), remova quaisquer manchas e lave cuidadosamente.

Importante!

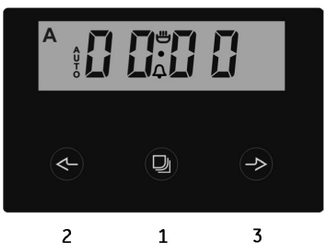
- ***O interior do forno deverá ser lavado apenas com água morna e um pouco de detergente neutro.***
- ***Em fornos que disponham de programação eletrônica, ao se conectar a alimentação elétrica, a indicação das horas "0.00" começará a piscar no display .***
- ***O programador deverá ser ajustado com a hora atual (Veja Programação eletrônica). Se a hora atual não for ajustada, não será possível operar o forno.***
  O programador eletrônico dispõe de sensores eletrônicos que são ativados por meio do toque ou pressionando-se, pelo menos por 1 segundo, a superfície do sensor.
  A reação de cada sensor será confirmada por um "bip".
  Mantenha sempre limpa a superfície do sensor.

Atenção!

- ***Antes de usar fornos identificados com "O" no número do modelo, a trava do aquecedor ajustável, na parte superior do forno, deverá ser verificada para assegurar que ela está adequadamente presa.***

Instruções de operação

Programador eletrônico



A- Campo de exibição do display
B- Funções

Funções

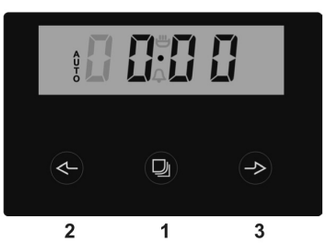
1- Botão de seleção de função
2- sensor "-"
3- sensor "+"

O programador eletrônico dispõe de sensores eletrônicos que são ativados por meio do toque ou pressionando-se, pelo menos por 1 segundo, a superfície do sensor.

A reação de cada sensor será confirmada por um "bip".

Mantenha sempre limpa a superfície do sensor.

Ajustando a hora



Depois de conectar a energia elétrica ou conectá-la novamente, depois de um corte de energia, o display exibirá "**0.00**".

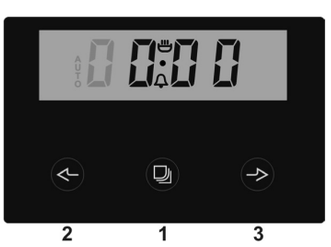
- Pressione o sensor **1** e então, será exibido, no display, o ícone .
- Ajuste a hora com os sensores **3** e **2** (veja imagem ao lado).

Os novos dados de hora serão memorizados após 7 segundos depois que a hora tenha sido ajustada.

Cuidado!

Não será possível a operação adequada do forno, se não for ajustada a hora correta.

Timer



O timer (temporizador) poderá ser ativado a qualquer momento, independente das condições das outras funções. O timer poderá ser ajustado de 1 minuto até 23 horas e 59 minutos.

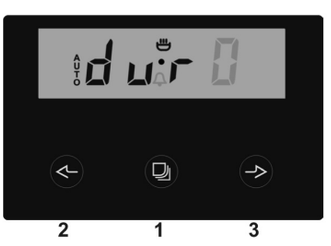
Para ajustar o timer:

- Pressione o sensor **1** e então, será exibido piscando, no display, o ícone .
- Ajuste o timer com os sensores **3** e **2** (veja imagem ao lado).
  A hora configurada será exibida, no display, e o ícone de função estará aceso.
- Pressione, sequencialmente, os sensores **1**, **2** e **3** para desligar o sinal, apagar o sinal da função e o display exibirá a hora atual.

Cuidado!

Se o sinal de alarme não for desligado manualmente, ele o será automaticamente após 7 minutos, aproximadamente.

Operação semi-automática



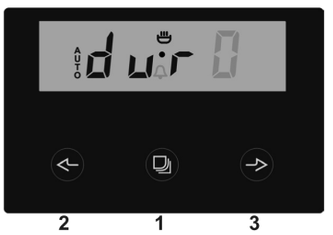
Para desligar o forno numa hora determinada:

- Ajuste o botão de função do forno e a do regulador de temperatura conforme sua necessidade para a operação do forno.
- Pressione o sensor **1** até que seja exibido, no display, a imagem ao lado.
- Ajuste a hora desejada com os sensores **3** e **2**, dentro da faixa de 1 minuto até 10 horas.
  A hora desejada será memorizada depois de 7 minutos aproximadamente e o display exibirá a função **AUTO**. Quando a hora ajustada for atingida, o forno será desligado automaticamente, o sinal de alarme será ativado e o sinal de função AUTO estará piscando novamente.
- Ajuste o botão de função do forno e o botão regulador de temperatura para a posição desligada.
- Pressione, sequencialmente, os sensores **1**, **2** e **3** para desligar o sinal; o sinal da função será apagado e o display exibirá a hora atual.

Cuidado!

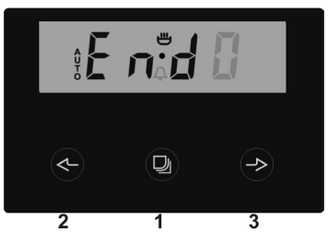
Em fornos que disponham de um só botão de controle, o botão de função do forno estará integrada com o botão regulador de temperatura.

Operação automática

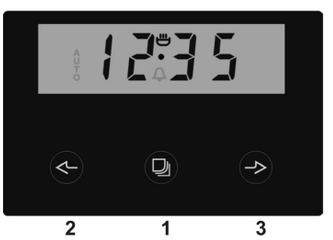


Para ligar o forno por um determinado período de tempo e desligar numa hora determinada, você deverá ajustar o tempo de funcionamento e a hora de término de operação do forno.

- Pressione o sensor **1** até que seja exibido, no display, a imagem ao lado.
- Ajuste o período de tempo desejado com os sensores **3** e **2**, dentro da faixa de 1 minuto até 10 horas.



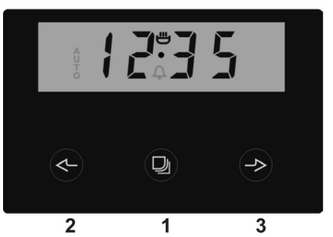
- Pressione o sensor **1** até que seja exibido, no display, a imagem ao lado.
- Ajuste a hora de desligamento do forno desejado com os sensores **3** e **2**, dentro da faixa de 23 horas e 59 minutos, a partir da hora atual.
- Ajuste o botão de função do forno e o botão regulador de temperatura para os ajustes desejados para operação do forno.



A função AUTO estará então ativada; o forno iniciará a operação a partir do ponto no qual a diferença entre a hora ajustada para o término da operação e o período de tempo de duração da operação (por exemplo, se a operação deverá durar 1 hora e o término de operação for ajustado para 14:00 horas, o forno iniciará automaticamente o funcionamento às 13:00 horas).

Quando o forno atingir a hora de término de operação ele será desligado automaticamente, o alarme será ativado e a função AUTO piscará novamente.

- Ajuste o botão de função do forno e o botão regulador de temperatura para a posição desligada.
- Pressione, sequencialmente, os sensores **1**, **2** e **3** para desligar o alarme; a função AUTO será desativada e o display exibirá a hora atual.



Cancelamento de ajustes

Os ajustes do timer e das funções automáticas poderão ser cancelados a qualquer momento.

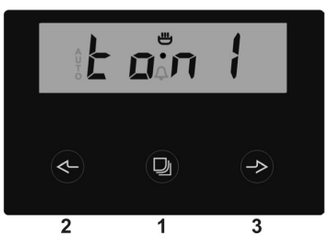
Cancelamento de ajustes das funções automáticas:

- Pressione simultaneamente os sensores **2** e **3.**

Cancelamento de ajustes do timer:

- Pressione o sensor **1** para selecionar os ajustes do timer.
- Pressione, novamente, os sensores **2** e **3.**

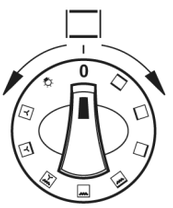
Alteração do "bip" do timer



O som do "bip" do timer poderá ser modificado como segue:

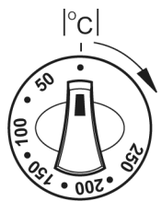
- Pressione simultaneamente os sensores **2** e **3.**
- Selecione a função de tonalidade sonora (**ton**) com o sensor **1**; o display piscará.
- Pressione o sensor **2** para selecionar a opção desejada de 1 a 3.

Forno com circulação automática de ar (incluindo um ventilador e aquecedor com ultra ventilador)



O forno poderá ser aquecido usando-se os aquecedores inferior e superior, o grill ou o aquecedor com ultra-ventilador.

A operação do forno será controlada pelo botão de função do forno - para ajustar uma função desejada você deverá girar o botão para a posição selecionada



e o botão regulador de temperatura - para ajustar uma função desejada você deverá girar o botão para a posição selecionada.

O forno poderá ser desligado posicionando os dois botões nas posições "•" / "**0**".

Cuidado!

Ao selecionar qualquer uma das funções de aquecimento (ligar um aquecedor, etc.), o forno somente será ligado depois que a temperatura for ajustada pelo botão regulador de temperatura.

Possíveis ajustes do botão de funções do forno

Iluminação separada do forno

Esta posição do botão fará com que a iluminação interna do forno seja acesa.

Ultra ventilador ligado

Nesta posição do botão, permite-se que o forno seja aquecido de maneira forçada com o ventilador térmico que é a parte central da parede de fundo da cavidade do forno.

O aquecimento do forno feito dessa maneira permitirá uma circulação uniforme de calor ao redor do recipiente que está no forno.

Vantagens deste método de aquecimento:

- redução do tempo de aquecimento do forno e eliminação do estágio de aquecimento inicial;
- possibilidade de cozer simultaneamente em dois níveis de cozimento;
- redução na quantidade de gorduras e sucos liberados em alimentos com carnes que resulta em melhor sabor desses pratos e
- redução de derramamentos na cavidade do forno.

Ultra ventilador e aquecedor inferior ligados

Nesta posição do botão essas funções são ativadas o que aumentará a temperatura na parte inferior do recipiente onde se processa o cozimento do alimento.

Ventilador e grill ligados

Nesta posição do botão, o forno ativará as funções do grill e ventilador permitindo a aceleração do processo de grelhar os alimentos e uma melhoria no sabor do alimento. Você deverá usar o grill somente com a porta do forno fechada.

Cuidado!

Quando as funções ventilador ou Ultra ventilador forem selecionadas mas o botão de temperatura tiver sido ajustado em zero, somente o ventilador estará ligado. Com esta função você poderá esfriar o prato ou a cavidade do forno.

Grill ligado

Esta posição do botão permitirá que os pratos sejam grelhados somente com o aquecedor do grill ligado.

Grill combinado

(Aquecedor do grill e aquecedor superior)

Quando essa combinação estiver ativada, ela permitirá grelhar com o grill e o aquecedor superior ligados, ao mesmo tempo. Esta função permitirá também uma temperatura maior na parte superior da área de cozimento o que causará a coloração dourada mais intensa na carne e que maiores porções sejam grelhadas.

Aquecedor superior ligado

Esta posição do botão permitirá que o forno seja aquecido apenas com o aquecedor superior ligado, por exemplo, para cozimento final a partir da parte de cima do alimento.

Aquecedor inferior ligado

Esta posição do botão permitirá que o forno seja aquecido apenas com o aquecedor inferior ligado, por exemplo, para cozimento final a partir da parte de baixo do alimento.

Aquecedores superior e inferior ligados

Esta posição do botão permitirá que o forno seja aquecido convencionalmente.

O ligar do forno será indicado pelo acendimento de dois sinais luminosos, amarelo e vermelho. A luz amarela ligada significará que o forno está em funcionamento. Se a luz vermelha se apagar, isso significa que o forno atingiu a temperatura ajustada. Se uma receita recomendar a colocação de pratos em um forno pré-aquecido, isso não deverá ser feito antes que a luz vermelha se apague na primeira vez. Quando estiver assando, a luz vermelha se acenderá e apagará, temporariamente, (para manter a temperatura interna). A luz amarela poderá também se acender com o botão na posição "iluminação da cavidade do forno".

Aquecimento rápido do forno

Em fornos com circulação automática de ar e que disponham de aquecedor com ventilador e ultra ventilador, poderá ser usado o aquecimento rápido - o forno atingirá a temperatura de 150°C em aproximadamente 4 minutos.

Modo de operação:

- Posicione a função do forno em aquecedor ultra ventilador e inferior.
- Ajuste o botão regulador de temperatura para a posição 150°C.
- O forno aquecerá até a temperatura de 150°C (ou menos, se assim ajustado); ao atingir a temperatura o forno apagará a luz vermelha do regulador de temperatura.
- Então, coloque a bandeja com a massa no forno.
- Ajuste o botão de função do forno para o modo selecionado de aquecimento (veja Assando no forno-informações práticas).

Importante!

Ao selecionar a função de aquecimento rápido, a cavidade do forno não deverá conter a bandeja para assar com alimentos ou quaisquer outros elementos que não sejam os acessórios do forno.

A função de aquecimento rápido não é recomendada para uso com o ajuste de programação.

Uso do grill

O processo do grill utiliza raios infravermelhos emitidos pelo aquecedor incandescente do grill sobre o prato com alimentos.

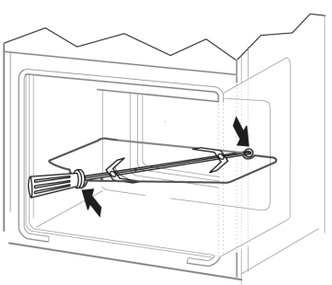
Para ligar o grill você deverá:

- Ajustar o botão de função do forno para a posição grill (grelhar).
- Aqueça o forno por aproximadamente 5 minutos (com a porta do forno fechada).
- Insira uma bandeja com o prato com alimentos e posicione-a no nível adequado para o cozimento; e se você desejar grelhar numa grelha, insira a bandeja para o gotejamento, no nível imediatamente inferior (abaixo da grelha).
- Feche a porta do forno.

Para grelhar com a função grill e grill combinado, a temperatura deverá ser ajustada em 250°C, mas para a função ventilador e grill, ela deverá ser ajustada no máximo em 200°C.

Alerta!
Ao usar a função grill é recomendável que a porta do forno esteja fechada.
Quando o grill estiver em uso as partes acessíveis estarão muito quentes.
Mantenha as crianças afastadas do forno.

Uso da rotisserie



A rotisserie permitirá um grelhado com rotação, no forno. Ela permite grelhar aves, lingüiças, carne em cubinhos e vegetais e pratos semelhantes. O motor da rotisserie será ligado e desligado, ao mesmo tempo em que se liga e desliga a função grill.

Ao usar essas funções durante o grelhado, o motor da rotisserie poderá parar momentaneamente ou então, o sentido de rotação poderá mudar. Isso não afetará a funcionalidade e a qualidade do grelhado.

Como preparar pratos usando a rotisserie:

- coloque o alimento no espeto da rotisserie e prenda-o usando garfos;
- insira a moldura da rotisserie no forno, no terceiro nível, a partir do fundo da cavidade;
- insira a extremidade do espeto no acoplamento de acionamento do motor certificando-se de que o sulco da parte metálica do cabo esteja apoiado na moldura;
- desparafuse o cabo e
- insira a bandeja no nível mais baixo da cavidade do forno e feche a porta.

ASSANDO NO FORNO - INFORMAÇÕES PRÁTICAS

Assar

- recomendamos o uso de bandejas para assar que foram fornecidas com seu forno;
- é também possível assar em recipientes para bolos e bandejas (compradas em lojas de utensílios) que deverão ser colocadas na prateleira para escoar gorduras; para assar, é melhor usar bandejas pretas que conduzem melhor o calor e encurtam o tempo do assado;
- bandejas e recipientes com superfícies brilhantes ou reluzentes não são recomendados no uso de aquecimento por convecção (aquecedores superior e inferior); o uso desses recipientes poderá resultar em falta de cozimento na base dos bolos;
- antes da retirada dos bolos do forno, verifique se estão prontos usando um palito (se prontos, o palito sairá seco e limpo após sua inserção no bolo);
- depois de desligar o forno, recomenda-se deixar o bolo no interior do forno por cerca de 5 minutos;
- os parâmetros indicados nas tabelas são aproximados e poderão ser corrigidos baseados na sua própria experiência e preferências de cozimento;
- se as informações indicadas nas receitas forem muito diferentes dos valores incluídos neste manual de usuário, queira aplicar as instruções do manual;

Tabela 1: Bolos

Funções do forno: **aquecedores inferior-superior**

ultra ventilador

TIPOS DE BOLO	AQUECEDORES SUPERIOR E INFERIOR		ULTRAVENTILADOR		TEMPO DE COZIMENTO (min.)
	NÍVEL	TEMPERATURA (°C)	NÍVEL	TEMPERATURA (°C)	
Assando em recipientes de bolos					
Bolo aerado / bolo mármore	2	170-180	2	150-170	60-80
Bolo aerado Victoria	2	160-180	2	150-170	65-80
Base para bolo de camadas	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Bolo aerado de camadas	2	170-180			30-40
Bolo de frutas (base crocante)			2-3	160-180	60-70
Bolo de queijo (base crosta fina)			2	140-150	60-90
Bolinho para chá	2	160-180	2	150-170	40-60
Pão (p. ex. integral)	2	210-220	2	180-200	50-60
Assando em bandejas fornecidas com o forno					
Bolo de frutas (base crocante)	3	170-180	2	160-170	35-60
Bolo de frutas (com fermento)			2	160-170	30-50
Bolo de pão	3	160-170	2	150-170	30-40
Pãozinho aerado	2	180-200			10-15
Pizza (massa fina)	3	220-240			10-15
Pizza (massa grossa)	2	190-210			30-50
Assando itens menores					
Pão doce de passas	3	160-170	2	150-160	10-30
Massa recheada de creme	3	180-190	2	170-190	18-25
Merengue	3	90-110			80-90
Pão doce de passas Choux			2	170-190	35-45

ASSANDO NO FORNO - INFORMAÇÕES PRÁTICAS

Assando carne

- cozinhe, no forno, carne com pesos acima de 1 kg, mas pedaços mais leves deverão ser cozidos em forno a gás.
- use utensílios para uso em forno que suportem as altas temperaturas utilizadas durante o assado e com alças que também as suportem;
- ao assar sobre a prateleira para escoar gordura ou sobre a grelha, recomenda-se que você coloque uma bandeja para assar com um pouco de água no nível mais baixo do forno;
- é desejável que você vire a carne, pelo menos uma vez durante o tempo de assado, e durante o assado você deverá regar a carne com molhos ou água quente salgada - não coloque água fria sobre a carne.

Tabela 2: Assar carne

Funções do forno: **aquecedores inferior-superior**

ultra ventilador

TIPOS DE CARNE	NÍVEL (a partir do fundo)		TEMPERATURA [°C]		TEMPO* (min.)
	ULTRA VENTILADOR	AQUECEDORES SUP.+INF.	ULTRA VENTILADOR	AQUECEDORES SUP.+INF.	
CARNE DE BOI					por 1 cm
Carne assada (mal passada)		3		250	12-15
Forno aquecido (no ponto)		3		250	15-25
Forno aquecido (bem passado)		3		210-230	25-30
Pernil assado	2	2	160-180	200-220	120-140
CARNE DE PORCO					
Pernil assado	2	2	160-180	200-210	90-140
Presunto	2	2	160-180	200-210	60-90
Filé		3		210-230	25-30
CARNE DE VITELA	2	2	160-170	200-210	90-120
CARNE DE CORDEIRO	2	2	160-180	200-220	100-120
CARNE DE CAÇA	2	2	175-180	200-220	100-120
CARNE DE AVES					
Galinha	2	2	170-180	220-250	50-80
Ganso	2	2	160-180	190-200	150-180
CARNE DE PEIXE	2	2	175-180	210-220	40-55

* **os valores apresentados na tabela referem-se a uma porção de 1 kg;** se a porção for maior do que esse valor deverá ser acrescido 30-40 minutes para cada quilograma adicional.

Cuidado!

No meio do tempo de assado, a carne deverá ser virada.

É recomendável assar carne em utensílios que suportem as altas temperaturas do processo de assar.

ASSANDO NO FORNO - INFORMAÇÕES PRÁTICAS

Tabela 3: Grelhar (Grill)

Funções do forno: aquecedor do grill

TIPOS DE CARNE	NÍVEL (a partir do fundo)	TEMPERATURA [°C]	TEMPO DE GRELHADO (min.)	
			LADO 1	LADO 2
Costeleta de porco	4	250	8-10	6-8
Filé de porco a milanesa	3	250	10-12	6-8
Shish kebab	4	250	7-8	6-7
Lingüiças	4	250	8-10	8-10
Rosbife (aprox. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Costeleta de vitela	4	250	8-10	6-8
Bife de vitela	4	250	6-8	5-6
Costeleta de carneiro	4	250	8-10	6-8
Costeleta de cordeiro	4	250	10-12	8-10
Meio frango (por 500g)	3	250	25-30	20-25
Filé de peixe	4	250	6-7	5-6
Truta (por aprox. 200-250g)	3	250	5-8	5-7
Pão (torrada)	4	250	2-3	2-3

Tabela 4: Ventilador com Grelhar (Grill)

Funções do forno: grill + ventilador

TIPOS DE CARNE	PESO [kg]	NÍVEL (a partir do fundo)	TEMPERATURA [°C]	TEMPO GRELHADO [MINUTOS]
Porco assado	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Coxa de cordeiro	2,0	2	170-190	90-100
Rosbife	1,0	2	180-200	30-40
Galinha	1,0	2	180-200	50-60
Pato	2,0	1-2	170-190	85-90
Ganso	3,0	2	140-160	110-130
Peru	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

- Durante o assado você deverá virar, periodicamente, a carne bem como regá-la com molhos ou água quente salgada.

Cuidado!

Os valores indicados nas tabelas são aproximados e poderão ser corrigidos baseados na sua própria experiência e preferências de cozimento.

Manutenção e cuidados

Assegure uma limpeza e uma manutenção adequadas do seu forno; isso terá uma influência significativa na continuidade de uma operação livre de falhas de seu eletrodoméstico.

Antes de limpar, desligue o forno e certifique-se de que os **todos os botões estejam na posição desligado "•"/"0"**. Antes de limpar, certifique-se de que todas as superfícies **estejam completamente resfriadas.**

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Durante a limpeza, ligue a iluminação o que lhe permitirá melhor visualização das superfícies a limpar.
- A cavidade da câmera deverá ser lavada apenas com água morna e uma pequena quantidade de detergente neutro.
- **Limpeza com vapor:**
  - coloque 250ml de água (1 copo) em uma tigela colocada no primeiro nível a partir da fundo do forno,
  - feche a porta do forno,
  - ajuste o botão de temperatura em 50°C e o botão de função na posição do aquecedor inferior,
  - aqueça o forno por aproximadamente 30 minutos,
  - abra a porta do forno, limpe a cavidade interna com um pano ou esponja e lave usando água morna com um pouco de detergente neutro.

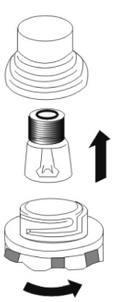
  Cuidado!

  Possíveis resíduos de umidade ou água poderão ocorrer devido a limpeza com vapor.
- Depois da limpeza da cavidade do forno, seque-a.

  Cuidado!

  Não utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

Substituição da lâmpada

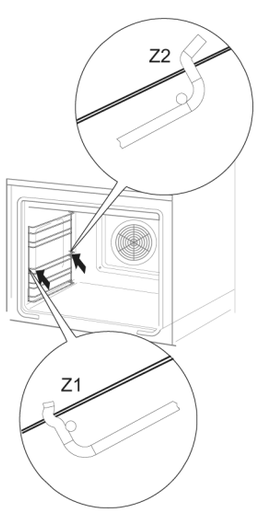


lâmpada de iluminação do forno

Para evitar a possibilidade de um choque elétrico, **antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o forno esteja desligado**.

- Certifique-se de que os **todos os botões estejam na posição desligado "•"/"0"** e desligue o cabo de alimentação da tomada ou desligue o disjuntor onde o forno está conectado.
- Desenrosque e lave a tampa e certifique-se de que secou-a completamente.
- Desenrosque a lâmpada do soquete, substitua-a com uma nova - lâmpada de alta temperatura (300°C) com as seguintes características:
  - tensão 230 V
  - potência 25 W
  - fio da rosca E14.
- Aparafuse a lâmpada no soquete, certificando-se que ela esteja adequadamente inserida no soquete de cerâmica.
- Aparafuse a tampa da lâmpada.

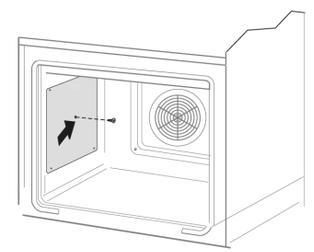
Desmontagem dos trilhos laterais



desmontagem das guias laterais

Fornos identificados com a letra D dispõem de guias aramadas facilmente removíveis (guias laterais*) de insertos do fogão. Para retirá-las para lavagem, puxe a trava frontal (Z1) e então incline a guia e retire-a da trava traseira (Z2). Depois de lavar as guias, coloque-as na furação de montagem do forno e pressione as travas (Z1 e Z2).

Fornos identificados com a letra **Dp** no código do modelo dispõem de guias móveis telescópicas de aço inox e acopladas às guias laterais. As guias móveis deverão ser retiradas e lavadas junto com as guias laterais. Antes de colocar bandejas nas guias deslizantes telescópicas, elas deverão ser puxadas para fora (se o forno estiver aquecido as guias móveis deverão ser puxadas para fora prendendo a extremidade posterior das bandejas nos amortecedores da parte frontal das guias móveis) e então, inseri-las junto com uma bandeja.

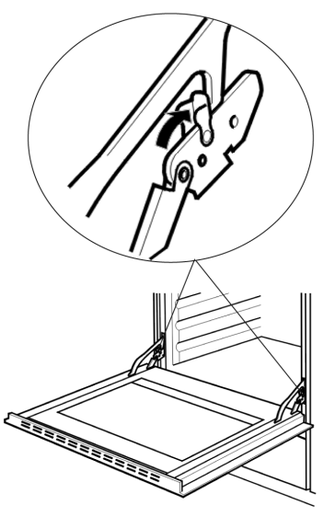


substituição dos revestimentos catalíticos

Fornos identificados com a letra **K** no código do modelo dispõem de revestimentos cobertos com verniz autolimpante especial. O verniz remove, automaticamente, manchas de gordura ou alimentos residuais desde que eles não estejam secos oun queimados (alimentos e gorduras remanescentes deverão ser removidos quando eles não estejam secos ou queimados para evitar um longo processo de autolimpeza).

Para ativar a autolimpeza, ligue o forno, por uma hora, na temperatura de 250°C. Se os resíduos de alimentos são pequenos o processo poderá se encurtado.

Se o desempenho da autolimpeza for significantemente reduzido, substitua os revestimentos por novos; tire os trilhos aramados do interior e solte o parafuso do verniz catalítico do centro do revestimento. Novos revestimentos poderão ser obtidos em lojas de peças sobressalentes.



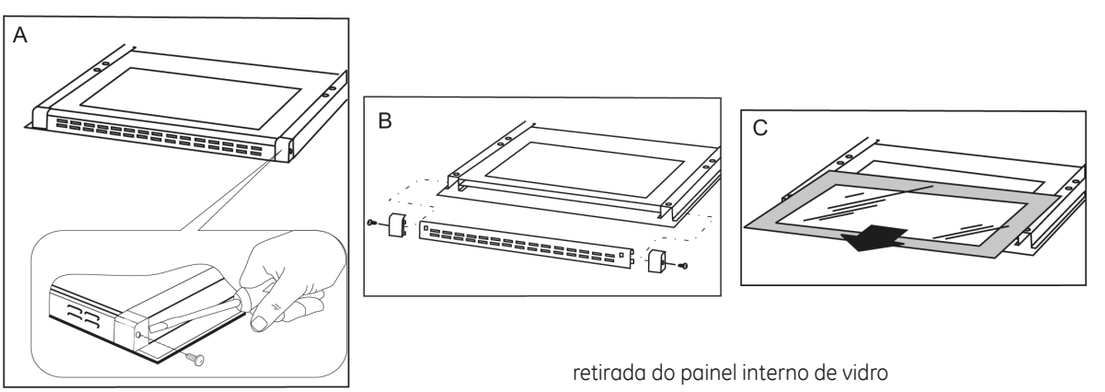
inclinação da trava de segurança da dobradiça

Retirada da porta

Para se ter um acesso mais direto e fácil para a limpeza da cavidade do forno, é possível retirar a porta. Para tal, coloque o elemento retentor, localizado na dobradiça, na posição "I". Levante, ligeiramente, a porta e puxe-a em sua direção a um ângulo de 45°. Reposicionar a porta incluem os mesmos passos, mas em ordem inversa. Certifique-se de que o chanfro na dobradiça encaixe na trava da dobradiça. É essencial posicionar o elemento retentor na posição "II" depois de reposicionar a porta. Não fazendo assim, resultará em dano para a dobradiça quando se tentar fechar a porta.

Retirada do painel interno de vidro

Desparafuse e solte as peças de plástico situadas nos cantos superiores da porta (A). Em seguida, retire o vidro do segundo mecanismo retentor e retire (B). Depois de limpar, insira e trave o painel de vidro e aparafuse no mecanismo retentor.



retirada do painel interno de vidro

Inspeções regulares

Além de manter sempre limpo o seu forno, você deverá:

- realizar inspeções periódicas dos elementos de controle e unidades de cozimento do forno. Depois que expirar a garantia, você deverá providenciar uma inspeção técnica do forno que deverá ser realizada, pelo menos a cada dois anos, pelo Serviço Autorizado GE,
- consertar quaisquer falhas operacionais e
- realizar manutenção periódica das unidades de cozimento do forno.

Atenção!

Todos os reparos e atividades regulatórias deverão ser realizadas pelo Serviço Autorizado GE ou por órgão autorizado.

Antes de chamar a Assistência Técnica

Dicas para a Solução de Problemas

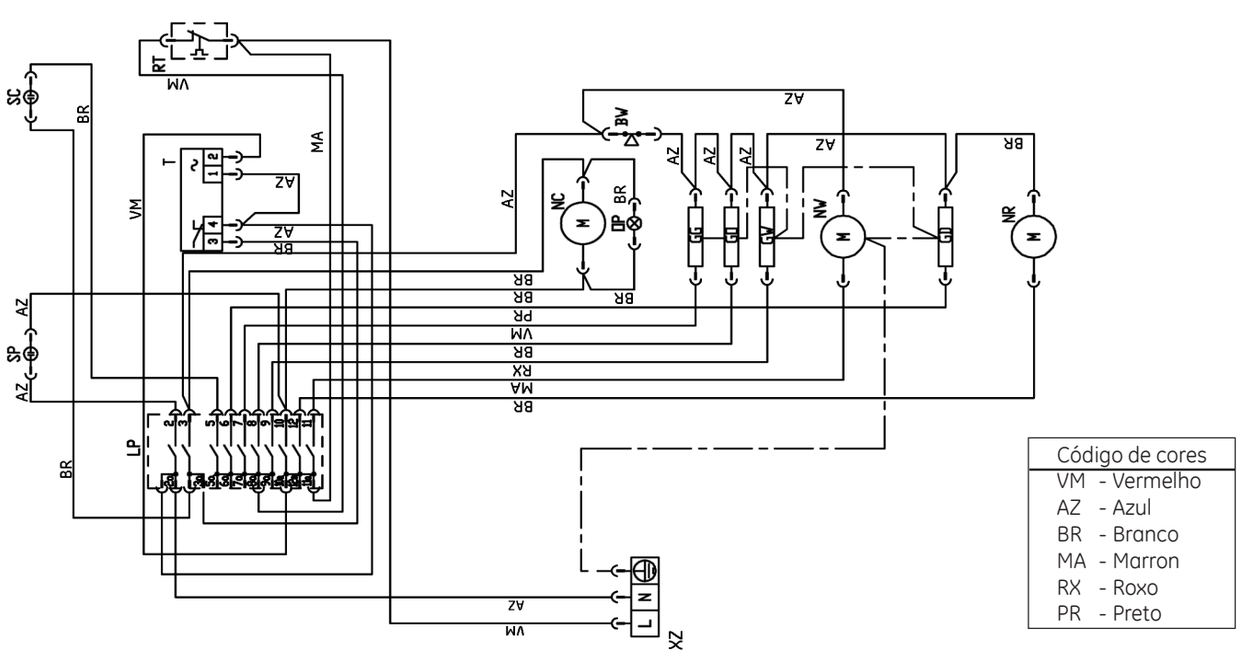
Poupe tempo e dinheiro! Leia antes, com atenção, a tabela abaixo — pode nem ser preciso chamar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	COMENTÁRIO	AÇÃO / ORIENTAÇÃO
O forno não funciona/liga.	Falta de energia elétrica ou fusíveis queimados (disjuntor aberto).	Certifique-se de que seu forno esteja conectado corretamente à tomada elétrica e que o fornecimento de energia elétrica seja normal. Verifique se há fusíveis queimados e substitua-os por novos. (Arme novamente o disjuntor.)
O programador exibe "0.00", no display.	Ocorreu um corte temporário no fornecimento de energia elétrica ou o forno está desconectado da energia elétrica.	Ajuste a hora atual (Veja "Programador eletrônico".)
A luz do forno não acende/ funciona.	A lâmpada poderá estar frouxa ou queimada.	Ajuste a lâmpada ou substitua a lâmpada queimada (Veja Limpeza e Manutenção)

Especificações Técnicas

Código do produto	FOEGE060L1B2ES
Tipo	Elétrico
Embutir	Sim
Cor	Espelhado
Controles	Manual/Sensor
Cor do Puxador	Aço Inox
Janela da porta	Panorâmica
Tipo de Vidro	Acabamento em espelho
Largura (cm)	60
Dourador	Sim
Função Grill	Sim
Luz	Sim
Outros	
TIMER	acima 60 min
Potência	3300 W
Potência do Grill	2900 W
Sistema de Convecção	Ventilação
Sistema de resfriamento da porta	Dupla proteção
Relógio	Sim
Especificações Técnicas	
Voltagem / Frequência	230V / 60 Hz
Capacidade	53 a 58 Litros
Dimensões do Produto	
Largura (cm)	60,0
Altura (cm)	59,5
Profundidade (cm)	57,5
Dimensões da Embalagem	
Largura (cm)	65,5
Altura (cm)	70,0
Profundidade (cm)	67,0
Peso	
Sem embalagem (kg)	35,6
Com embalagem (kg)	38,8

Esquema Elétrico



Código de cores
VM - Vermelho
AZ - Azul
BR - Branco
MA - Marron
RX - Roxo
PR - Preto

Certificado de garantia

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável ao Forno de Embutir. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE ELETRODOMÉSTICOS garante ao comprador deste produto em caso de , qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados à partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses - garantia legal
- 9 últimos meses – garantia especial, concedida pela MABE ELETRODOMÉSTICOS. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ELETRODOMÉSTICOS, especialmente designada pela MABE ELETRODOMÉSTICOS, conforme constante do Manual de Instruções do Produto.

Casos em que cessa a garantia:

1. Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/placa de identificação do produto.
2. Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
3. Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela – MABE ELETRODOMÉSTICOS.
4. Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que a Lava louças foi projetada única e exclusivamente para o uso doméstico;

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou por entidades ou pessoas não credenciadas;
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, rede de água e esgoto, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências.
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores. A garantia Especial não cobre:Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado MABE ELETRODOMÉSTICOS.

Observações Gerais:

1. A MABE ELETRODOMÉSTICOS não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
2. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
3. A MABE ELETRODOMÉSTICOS não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
4. Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
5. Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

• Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE ELETRODOMÉSTICOS reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Assistência Técnica

Possuímos uma Rede de Assistência Técnica Autorizada que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu Forno de Embutir necessite de reparos, consulte a relação de postos autorizados e acione o mais próximo de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

A GE oferece aos seus consumidores o SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue de todo o território nacional de 2ª a 6ª das 8:00 às 17:00 e aos sábados da 8:00 às 12::00, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize o nosso e-mail: ***sacge@mabebr.com.br*** .

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
R. Antonio de Godoy, 88 - 6º andar
São Paulo - SP
CEP: 01034-902
Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0114 - Ligação Local
Demais localidades: 0800 115151 - Ligação Gratuita
e-mail: sacge@mabebr.com.br

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DE PRODUTOS
JANEIRO 08 - 1a EDIÇÃO

Consulte o nosso site:
www.geeletrodomesticos.com.br